

INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E MERCADOS AGRÍCOLAS

Aviso n.º 94/2012 de 15 de Outubro de 2012

De acordo com o disposto no n.º 4, do Anexo I, do Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de dezembro, faço público que a AGROMARIENSECOOP – Cooperativa de produtores agropecuários da Ilha de Santa Maria, com sede na Ribeira de São Domingos s/n.º em Vila do Porto, ilha de Santa Maria, requereu o registo de Santa Maria/Açores como Indicação Geográfica para Meloa.

Do pedido de registo e do caderno de especificações que o suportam constam as definições e restrições publicadas em anexo ao presente aviso.

Qualquer pessoa singular ou coletiva que alegue um interesse económico legítimo pode consultar o pedido de registo na página Web do Gabinete de Planeamento e políticas (www.gpp.pt) ou dirigindo-se, durante o horário normal de expediente ao serviço competente do Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas sito na Rua do Passal, 150 em Ponta Delgada.

As declarações de oposição, devidamente fundamentadas, devem dar entrada no serviço acima referido, no prazo de 30 dias a contar da data de publicação deste aviso no *Jornal Oficial*. 9 de Outubro de 2012. - O Presidente do IAMA, *Manuel João Teixeira Neves Beato*.

Anexo

I – Designação do produto

Designa-se por Meloa de Santa Maria/Açores, o fruto pertencente à espécie *Cucumis melo L.*, do grupo *Cantalupenses* e aos tipos varietais reticulados, produzidos na Ilha de Santa Maria do arquipélago dos Açores, com peso médio de 0,8 kg e diâmetro médio de 13 cm, o qual apresenta uma forma redonda a oval, casca intensamente reticulada de cor esverdeada a amarelo esverdeada na maturação, polpa geralmente de cor alaranjada e textura macia, sumarenta e sabor doce e sumarento, quando madura.

II – Características do produto

Caraterísticas físico-químicas e nutricionais

Parâmetro	Valor médio
Humidade (g/%)	88,11 – 89,03
pH	6,26 – 6,37
Proteína bruta (g/%)	0,67 – 0,83
Açúcares redutores (g/%)	3,67 – 3,78
Açúcares totais (g/%)	8,33 – 9,56
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,17 – 0,23

Parâmetro	Valor médio	Unidade
Sódio	41	mg Na/%
Potássio	426,5	mg K/%
Cálcio	67,3	mg Ca/%
Magnésio	90,6	mg Mg/%
Ferro solúvel	<0,1	mg Fe/%
Ferro total	< 0,1	Mg Fe/%
Vitamina C	104,8	mg vít. C/%

Das propriedades nutricionais que a Meloa de Santa Maria – Açores apresenta é de destacar o seu elevado teor em vitamina C, comparativamente ao valor médio considerado para a meloa comum, bem como a sua riqueza em minerais, destacando-se entre eles o potássio, o magnésio e o cálcio.

Caraterísticas organoléticas

A polpa apresenta uma cor alaranjada e textura macia, sabor doce e sumarento, sendo muito aromática (esta é uma característica muito própria das variedades cultivadas em Santa Maria). O equilíbrio entre a textura, o sabor doce e sumarento distingue esta meloa das demais cultivadas noutras regiões. O seu aroma típico, resultante da libertação dos ácidos voláteis, é a caraterística que imediatamente indica a presença do fruto. Estas caraterísticas da meloa, aspeto, sabor, textura e aroma, resultam das condições naturais envolventes da Ilha de Santa Maria, nomeadamente, o solo e o clima bem como do modo de produção/condução adotado pelos produtores locais.

III – Rotulagem

Para além das menções legalmente obrigatórias, na embalagem deve constar um rótulo normalizado com a menção Meloa de Santa Maria – Açores – Indicação Geográfica Protegida, logótipo comunitário (após registo comunitário), código de barras, origem do produto e características comerciais de categoria e calibre e o logótipo do Agrupamento de Produtores; em cada fruto deve constar o logótipo do Agrupamento de Produtores e a marca de certificação do Organismo de Controlo, da qual devem constar a menção “Melo de Santa Maria/Açores – IG ou IGP um número de série contínuo, que permite rastrear o produto e o nome do Organismo de Controlo e Certificação.

IV – Delimitação da área geográfica de produção

A área geográfica de produção, fabrico e acondicionamento está circunscrita à Ilha de Santa Maria, do Arquipélago dos Açores, atendendo às condições edafo-climáticas, ao saber fazer da população local, à reputação histórica da Meloa de Santa Maria - Açores na Ilha, de modo a

garantir também a sua qualidade (produto extremamente sensível ao manuseamento), genuinidade e assegurar a rastreabilidade do produto.